

Caviale ferrarese, la ricetta dell'amicizia che ha sconfitto l'oblio

scritto da Giuditta Dina Lagonigro | 03/02/2023



I titolari dell'Agriturismo Le Occare a Runco (FE) custodiscono i segreti dell'antichissima preparazione del caviale ferrarese a base di uova storione, risalente alla Corte di Alfonso I d'Este

Il **caviale ferrarese** è una specialità preparata secondo una ricetta antichissima che risale alla Corte dei Duchi d'Este, precisamente di Alfonso I d'Este, marito di Lucrezia Borgia. A svelarcene storia e segreti è **Cristina Maresi** che insieme al marito **Giovanni Tosti** gestisce il raffinato **Agriturismo Le Occare** a Runco - Portomaggiore, in provincia di Ferrara.

«Poco salato, delicato, senza conservanti che pure lasciano un saporino... - ci anticipa Cristina prima della degustazione - Va poggiato sulla lingua in modo che le piccole uova si sciolgano e si possano assaporare in tutta la loro dolcezza che regalerà una sicura emozione».

È affascinante stare ad ascoltare un racconto che restituisce vita a ricordi di una dinastia che, tra conflitti e periodi di grande sviluppo economico e culturale, ha segnato la storia di Ferrara e del territorio adiacente.

Storia del caviale ferrarese, una ricetta antica e segretissima

La ricetta del caviale ferrarese ottenuto da uova di storione fu elaborata da **Christofaro di Messibugo**. Lo scalco di Alfonso I d'Este (una sorta di tuttofare) intorno al 1480 la riportò nel suo "**Libro Novo**", una raccolta di ricette in cui "*s'insegna a fare ogni sorta di vivanda*". In particolare, il manuale illustra "*la ricetta del caviaro per mangiare fresco o per salvare*" cioè da consumare subito o da conservare.

All'epoca, il pescoso Po era ricco di storioni che finivano sulle tavole dei duchi e dei loro nobili ospiti. La particolarità del caviale ferrarese, continua a raccontare con percepibile emozione Cristina Maresi, è il segretissimo procedimento cui viene sottoposto per poterlo gustare nel tempo.

Si può solo rivelare che viene delicatamente cotto al forno a "*tempratura oportuna e de il tempo da recitare due padrenostri*" - in latino-, come ha scritto Messibugo. Dopo viene conservato sott'olio e può essere gustato al naturale o come condimento per pasta, riso e uova.

Il caviale preparato col **metodo malossol** (in russo significa "*con poco sale*") fu molto apprezzato fino a tutto il 1700. Purtroppo, in seguito al numero sempre più esiguo di storioni nel Po e in concomitanza con perniciosi eventi storici, il caviale ferrarese cadde nell'oblio e fu coinvolto in vicende che l'hanno reso protagonista di un racconto con sfumature di giallo.

La ricomparsa a Ferrara nel 1930 nella rosticceria della "Nuta"

Nel 1930 la prelibata pietanza riapparve a Ferrara, nella rosticceria di **Benvenuta Ascoli**, detta "La Nuta". Di origini ebraiche, l'imprenditrice acquisì i segreti della preparazione da suo padre che riforniva il ghetto ebraico con uova di storione Beluga, pescato nelle acque del Po.

Con le leggi razziali nel 1941 il negozio della Nuta, di cui non si saprà più nulla, venne chiuso ma la produzione di caviale continuò in altra zona, attraverso il garzone **Adolfo Bianconi**. La guerra, tuttavia, impose una nuova chiusura dell'attività che, solo dopo la fine del conflitto, venne riaperta da **Matilde Puga**, moglie di Bianconi che lo gestì fino al 1972.

Il notaio Brighenti e la cuoca Giuseppina

Negli anni successivi, la complessa ma squisita pietanza subì nuovamente un periodo di scarsissima diffusione fino all'intervento del mecenate e gourmet **Notaio Brighenti** che riuscì ad ottenere l'autentica ricetta dalla comunità ebraica ferrarese di New York. Ci riuscì attraverso l'interessamento del Magnifico Rettore dell'Università degli Studi di Padova, la cui moglie ferrarese era di origini ebraiche.

La cuoca del notaio, Giuseppina, mantenne viva la ricetta del caviale che dopo molte insistenze arrivò a **Cristina Maresi**, diventata la nuova custode del prezioso tesoro. Oggi Cristina la definisce "**ricetta dell'amicizia**" in quanto è stata donata solo per amicizia.

Il caviale ferrarese all'Agriturismo Le Occare

All'**Agriturismo Le Occare**, l'avvincente narrazione della storia del caviale ferrarese accompagna le portate con il sontuoso ingrediente. Il *caviale ferrarese al cucchiaino*, l'*uovo flourette al caviale*

ferrarese, gli *spaghettoni alla panna acida e caviale ferrarese* sono i piatti di un menu degustazione che si può apprezzare, su prenotazione, solo nell'elegante sala dell'Agriturismo.

Un abbinamento consigliato è quello con due vini della non lontana [Azienda Agricola Mirco Mariotti](#): *Spumante Brut Nature Nemo 2017* - IGT Emilia, sboccatura 6/2022 da uve 100% Fortana, e il *Bianco Passo Morgone 2021* - IGT Emilia da uve 100% Famoso.

Molto appetitosi anche la *braciola di storione alla griglia con erbe profumate e verdure cotte e crude dell'orto*, e l'*uovo cotto a bassa temperatura con fonduta di Ambra di Talamello e tartufo del bosco delle Occare*.

Si continua con un vino della zona, il *Fortana Duna della Puia 2020* - IGT Emilia, 100% Fortana, un anno in barrique, sempre dell'azienda Mirco Mariotti.

Da un'antica fattoria nasce Le Occare, di Cristina Maresi e Giovanni Tosti

L'**Agriturismo Le Occare** è un magnifico esempio di recupero di un'antica fattoria di proprietà di Cristina Maresi e Giovanni. Le sale interne, comprese le camere per gli ospiti, sono arredate con raffinatezza e arricchite da preziosi oggetti di famiglia o acquistati con grande gusto.

All'esterno si rimane stupiti dal parco con piscina, da un bosco di 30.000 metri quadrati abitato da molteplici varietà di uccelli e ricco di tartufi che vengono localizzati da cinque abili cani della famiglia.

Da Le Occare, inoltre, ci si può spostare per visitare la vicina Delizia di Belriguardo, sfarzosa residenza estense, il Parco del Delta del Po e naturalmente Ferrara con il suo patrimonio di storia e cultura.

Agriturismo Le Occare
Via Quartiere,156 - Runco (FE)
[Sito web](#)